Professional Series

collezioni

INSTRUCTION MANUAL

MEAT SLICER

MODEL:
PS77711

Professional Series

collezioni

MANUAL DE INSTRUCCIONES

REBANADOR

MODEL:
PS77711

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar la rebanadora por primera vez, asegúrese de leer detenidamente y con cuidado las instrucciones de funcionamiento y los avisos de seguridad y familiarícese completamente con las funciones del aparato.

Le será muy útil utilizar la hoja de ilustraciones donde se muestran las figuras de la rebanadora y su funcionamiento. Asegúrese de guardar estas instrucciones y de entregarlas a quien sea que use el aparato.

USO APROPIADO
Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para rebanar alimentos de consumo común en el hogar. Los alimentos a rebanarse deben estar descongelados y deshuesados antes de proceder a cortarlos con el aparato. Cualquier otro uso o modificación al equipo será considerado como uso inadecuado que pude ocasionar peligros substanciales.

Información técnica

Voltaje nominal:	230V = 60Hz, KB10min.
Rango de energía:	150W
Cuchilla para cortar:	reforzada, cuchilla fina inoxidable, 19cm

PAUTAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. La rebanadora debe solamente conectarse a electricidad de 230V AC (corriente alterna).
2. Siempre desenchufe primero el aparato antes de proceder a limpiarlo o si presenta algún desperfecto así como al terminar de usarlo. Para desconectar el aparato de la electricidad, no tire del cable sino más bien del enchufe.
3. Solo use el aparato bajo techo. No sumerja el aparato en agua ni exponga el aparato a la lluvia o humedad. Si el aparato se cayera en el agua, primero retire el enchufe del tomacorriente y luego saque el aparato del agua. Después haga examinar el aparato por parte de un centro de servicio técnico autorizado antes de usarlo de nuevo.
4. No use la rebanadora si sus manos se encuentran mojadas o si se usted se encuentra parado sobre el piso mojado. No use la rebanadora si está mojada o húmeda.
5. La rebanadora ha sido diseñada exclusivamente para uso en el hogar y no para fines comerciales.
6. Coloque y guarde la rebanadora lejos del alcance de los niños.
7. No deje la rebanadora funcionando sola.
8. Asegúrese de que la rebanadora se instale de manera segura antes de usarla.
9. Utilice la rebanadora siempre con la plataforma para cortar y el sujetador en su lugar, a no ser que esto no sea posible debido al tamaño o forma del alimento a cortar. No utilice la rebanadora para cortar huesos o alimentos congelados.
10. No use la rebanadora si se encuentra dañada de alguna manera. Haga arreglar la rebanadora de inmediato por parte de un centro de servicio técnico autorizado o por una persona calificada.
11. Utilice la rebanadora solo con los aditamentos incluidos.
12.No se aceptará reclamos bajo la garantía ni se asumirá ninguna responsabi-

Slicer-Operating Instructions
Before using the slicer for the first time please make sure to read carefully and thoroughly through these operating instructions and the safety advice and familiarize yourself completely with the functions of the device .You will find it useful to open out the page showing the figures illustrating the slicer and its operation. Be careful to keep these notes and if necessary pass them on to a third party.

Proper use
This device is intended exclusively for slicing normal household foods. The food to be sliced must be thawed, unpacked and free from bones before it can be sliced in the device.Any other use or modifi-cation to the equipment shall be considered as improper use and could give rise to considerable dangers.

Technical information
Nominal voltage:230V~ 60Hz, KB10min;
Power rating: 150W
Cutting blade: reinforced, non-rusting fine blade, 19cm

IMPORTANT SAFETY SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be always be followed including the following:
a) Read all instructions.
b) Portable – To protect against risk of electrical shock do not put in water or other liquid.
c) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
d) Portable – Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
e) Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use food pusher.
Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating.
Cut type injury may result.
f) Portable – Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
g) The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
h) Portable – Do not let cord hang over edge of table or counter.
i) Hand-held, other than cordless types – Do not let cord contact hot surface, including the stove.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarization

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Before first use
Take the slicer carefully out of its packaging. Remove all the packaging material and keep it together with the packaging. Clean the slicer before it comes into contact with any food (refer to the section headed 'Cleaning')

Setting up the slicer

Specific safety advice on the location of the slice

1. Never set the slicer up on a hot surface or near an open flame.
2. Make sure that the mains lead does not pass over hot or sharp edged objects
3. Do not allow the mains lead to become kinked or trapped and do not wind it around the slicer .

* set up the slicer on a flat, non-slip surface close to an electrical socket.
* Unwind the required length of mains lead, Insert the plug into the mains socket.
* Push the piece holder[2] on to the sliding feed table[4].

Slicing

Specific safety advice for slicing and for handling the slicer

1. Never touch the blade when the slicer is operating! Danger of injury!
2. Always use the piece holder (except perhaps for very large pieces of food). Press the piece of food to be sliced forward using the piece holder.
3. Use the slicer only for slicing normal household foods and not other purposes. Do not use the slicer for slicing deep-frozen foods, bones, foods with large kernels or for slicing packaged foods.
4. Never use the slicer for more than 10 minutes continuously.
5. The cutting blade[3] continues to rotate after the slicer has been switched off.
6. For reasons of safety the slice thickness must be returned to the “0” setting after use.

Running the slicer

Pushing the switch to “ON”, the cutting blade runs. Stopping continuous operation: Move the switch quickly into the “OFF” position and wait until the cutting blade comes to a complete standstill.

Setting the slice thickness

The slice thickness can be set to between 0 and approx.12mm. Set the required slice thickness using the knob[7]. The settings on the scale do not correspond with the slice thickness in mm. For safety reasons the blade is covered in setting ”0”.

Place the food to be sliced on to the sliding feed table. press the food to be sliced with the piece holder 5 lightly against the food support plate8. Switch the device on and, whilst lightly pressing the food to be sliced forward, guide it along the cutting blade 3. After using the slicer always set the food support plate into the “0” setting so that the sharp blade is covered. The cutting blade5 is ideally suitable for cutting wafer-thin slices of cold cuts of boiled ham .

To safeguard your fingers always use the sliding feed table4 and the piece holder5 (except perhaps when slicing large pieces of food).

Cleaning

Important safety advice for cleaning the slicer

1. Before starting to clean the slicer, switch it off, pull the plug out of the mains socket and set the food support plate into the “0” setting.
2. Do not immerse the slicer in water.
3. Danger of injury: the cutting blade is very sharp!

It is necessary to clean the slicer at regular intervals as perishable food scraps could accumulate on the slicer or behind the cutting blade .Remove the piece holder and clean it in warm water and washing up liquid (not in the dishwasher). Wipe the housing1and sliding feed table using a slightly damp cloth. Do not use any cleaning powders, scouring pads or hard brushes.

Removing the cutting blade

Remove the screw clip (right, near the cutting blade) of the blade mount and the blade lock by screwing out the screw clip. When taking out the blade make sure that you handle it by the center. Wash it by hand in warm water with a little washing-up liquid (not in the dish washer!). clean the housing behind the blade with a dry cloth or a soft brush.

lidad por daños si son ocasionados por el mal o incorrecto uso del aparato.
13. Apague la rebanadora antes de retirar la cuchilla u otras partes.
14. Si se dañara el cordón, éste debe reemplazarse pro parte del fabricante, el centro de servicios o una persona calificada con el fin de evitar eventualidades.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire la rebanadora con cusidazo des empaques. Retire todos los materiales de empaques y guárdelos con la caja. Limpie la rebanadora antes de que entre en contacto con cualquier alimento (véase la sección de “Limpieza”).

INSTALACIÓN DE LA REBANADORA

Instrucciones de seguridad sobre la ubicación de la rebanadora

1. Nunca coloque la rebanadora sobre una superficie caliente o cerca del fuego vivo.
2. Asegúrese de que el cordón no pase por encima de objetos calientes o afilados.
3. No permita que el cordón se enrede o se atraque ni que se enrosque alrededor del aparato.
- Coloque la rebanadora sobre una superficie plana, no resbalosa y cerca de un tomacorriente.
- Desenrosque solo la cantidad de cordón necesario y proceda a enchufar.
- Inserte el sujetador empujándolo sobre la plataforma para alimentos.

CÓMO REBANAR

Instrucciones de seguridad para rebanar y para manipular la rebanadora

1. Nunca toque la cuchilla mientras el aparato se encuentre funcionando. ¡Peligro de lesiones!
2. Siempre utilice el sujetador (excepto quizás si se trata de pedazos de alimentos muy grandes). Presione el trozo de alimento a ser rebanado hacia adelante utilizando el sujetador .
3. Utilice la rebanadora solamente para cortar alimentos de consumo normal y no para otros fines. No utilice el aparato para rebanar alimentos congelados, huesos, alimentos con partes duras o alientos empacados.
4. Nunca utilice la rebanadora pro más de 10 minutos continuos.
5. La cuchilla continúa girando después de que se ha apagado la rebanadora.
6. Por cuestiones de seguridad, el grosor de la rebanada debe colocarse de nuevo en “0” después de cada uso.

FUNCIONAMIENTO DE LA REBANADORA

Al presionar el botón a la posición de “ON” comienza a funcionar el aparato. Para detener el funcionamiento coloque el botón en “OFF” y espera hasta que la cuchilla se detenga completamente.

CÓMO REGULAR EL GROSOR

El grosor de la rebanada puede colocarse entre 0 y aproximadamente 12mm. Regule el grosor deseado girando la perilla. Los niveles de la escala no corresponden con el grosor en milímetros. Por razones de seguridad la cuchilla se encuentra encubierta en la posición “0”.

Coloque los alimentos a ser rebanados sobre la plataforma. Presione los alimentos ligeramente utilizando el sujetador (5) contra la plataforma (8). Encienda el aparato y mientras se presiona los alimentos ligeramente, diríjalos a lo largo de la cuchilla (3). Después de usar la rebanadora siempre coloque la plataforma para alimentos en la posición “0” para que la cuchilla quede cubierta. La cuchilla (5) es ideal para cortar rebanadas delgadas de jamón frío.

Con el fin de proteger sus dedos, utilice siempre la plataforma para alimentos (4) y el sujetador (5), (a no ser que se trate de alimentos de gran tamaño).

LIMPIEZA

Instrucciones importantes para limpiar la rebanadora

1. Antes de proceder a limpiar la rebanadora, apáguela, desenchúfela y coloque la plataforma para alimentos en el nivel “0”.
2. No sumerja el aparato en agua.
3. Peligro de lesiones: ¡La cuchilla es muy afilada!

Es necesario limpiar la rebanadora con regularidad ya que los restos de comida perecible se pueden acumular en la rebanadora o detrás de la cuchilla. Retire el sujetador y lávelo con agua tibia y líquido lavaplatos (¡no en la máquina lavavajillas!). Limpie la base (1) y la plataforma deslizable utilizando un paño ligeramente húmedo. No utilice polvo limpiador, esponjas para refregar ni escobillas duras.

CÓMO RETIRAR LA CUCHILLA

Desentornille el gancho del tornillo (a la derecha, cerca de la cuchilla) de la cuchilla y del seguro de la cuchilla. Al retirar la cuchilla, tenga cuidado de sostenerla del centro. Lávela a mano con agua tibia y un poco de líquido lavaplatos (¡no en la máquina lavavajillas!). Limpie la base detrás de la cuchilla con un paño seco o una escobilla suave.

Features

1. Housing
2. Switch
3. Cutting blade
4. Sliding feed table
5. piece holder
6. plug
7. Knob for slice thickness
8. food support plate